



## “Piccamabonu” di Barbera Calogero: l’extravergine di elevata qualità

**A crudo e in cottura nelle molteplici declinazioni, il frutto siciliano dell’oliva Nocellara del Belice è anche espressione della passione di Calogero e Massimiliano Barbera**



Piccamabonu di Barbera Calogero (Foto © Fabrizio Salce).

“Poco ma buono”, quante volte lo abbiamo sentito dire, soprattutto dai meno giovani; meglio poco ma di qualità, buono. Difficile nell’era del consumismo mettere in pratica le vecchie e sagge usanze eppure se lo si facesse, specialmente con i veri prodotti di qualità, quanto spreco potremmo evitare e quanta piacevolezza in più ci sarebbe sulle nostre tavole.

È di un **olio di elevata qualità** e di una storia di passione che oggi ho il piacere di scrivere. Non ho mai amato raccontare un prodotto o un produttore fine a se stesso, ho sempre prediletto la componente umana abbinata al lavoro, al sapore, al profumo. Dietro ad un vino, un salume, un formaggio, un olio, dietro a qualsiasi prelibatezza c’è la costante passione della gente: forte, viva, decisa a produrre sempre meglio, lavoro, lavoro e ancora lavoro!

Vi porto in Sicilia, a Campobello di Mazara (un tempo si scriveva Mazzara), dove c’è **Massimiliano Barbera** e il suo pregiato **olio extravergine** ottenuto da olive della varietà **[Nocellara del Belice](#)**.

## Storia dell’olio extravergine di oliva in Sicilia

Sarebbe alquanto normale parlare di olio, ulivi e olive nella terra che – per antonomasia – è la culla del sacrale albero; una storia secolare che risale alle leggende tramandate dagli scritti degli antichi Greci e Romani.

Dee e Dei, fantasie e superstizioni, e poi la storia vera e il lavoro degli uomini. Dalla Sicilia, l'ulivo si è mosso nei secoli raggiungendo altre Regioni, altre terre, trovando dimora idonea per il suo sviluppo. L'olivo per il suo senso religioso, per il suo legno e i suoi frutti dai quali si ottiene una preziosa sostanza che arricchisce e dà benessere a chi la utilizza.

Non sono certo io a scoprire che furono proprio i Greci ad avviare sull'isola lo sviluppo degli uliveti, su quella terra posizionata nel mezzo del mare più importante del tempo. La Sicilia è stata il principio, da dove poi la coltura ha iniziato il suo lento cammino ma è anche la regione che nei secoli ha custodito gelosamente le varietà più tipiche, forse per le problematiche interne relative agli spostamenti o forse per l'attaccamento profondo dei suoi popoli alla pianta della pace di sempre.

### Massimiliano Barbera e la passione per l'olio

Si, sarebbe normalissimo parlarne come parlare di calcio dentro a uno stadio, ma **Massimiliano Barbera a Campobello di Mazara** nel produrre olio extra vergine porta avanti una passione che dura dalla più acerba gioventù. Lo conobbi anni indietro nel suo laboratorio di analisi dove si occupa di controllo [qualità dei vini siciliani](#).



Piccamabonu di Barbera Calogero olio extravergine (Foto © Fabrizio Salce).

Con Massimiliano ho varie affinità: è un serio professionista, un amante del lavoro ben fatto, dei

buoni vini e dei grandi oli; e poi ha studiato a 20 km da casa mia, ad Alba, dove in quei tempi studenteschi ha iniziato ad affinarsi con il profumo del celebre tartufo d'Alba.

Dopo gli studi Massimiliano, agronomo ed enologo, è tornato nella sua Sicilia e da un po' di tempo, oltre a lavorare con i vini, produce il suo olio da "**Nocellara del Belice**" di primissima qualità. È un **olio di categoria superiore** ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

### Olio da Nocellara del Belice o "**Nebba**"



Foto © Fabrizio Salce.

La "**Nocellara del Belice**", è un'**oliva bella carnosa** motivo per cui ottima sia in spremitura che come oliva da mensa. Ne sono molto ghiotti i napoletani che risultano esserne grandi consumatori prediligendola nel cartoccio in stile street food da passeggio. Da questa storica cultivar, chiamata anche con il sinonimo di "**Nebba**", si estrae un olio straordinario, di corpo, ben fruttato con sentori che richiamano il pomodoro e il carciofo. L'amarognolo si miscela perfettamente con il piccante e verde intenso è il suo colore.

È un olio che mi piace molto a crudo sia sui piatti freschi estivi che su quelli caldi durante le stagioni più fredde. Per gustarlo appieno e comprenderlo in toto, bisogna provarlo sul pane caldo appena sfornato: vi sorprenderà.

---

## “*Piccamabonu*” di Barbera Calogero, olio extravergine di qualità

“*Poco ma buono*” che a Campobello di Mazara in Provincia di Trapani si dice: “*Picca ma bonu*” è diventato il marchio dell’**Azienda Agricola di Massimiliano e del suo papà Calogero** ma scritto senza spazi “*Piccamabonu*”; e siccome noi italiani siamo grandi consumatori di olio al punto che la produzione nazionale non copre completamente il fabbisogno, vi consiglio di tenerlo a mente.

L’olio extra vergine di oliva è un toccasana, ha un alto valore nutrizionale in quanto alimento, così come alto è il valore salutistico che sostiene il raggiungimento di benessere e salute. Aiuta nel prevenire disturbi di vario genere e regala le sue specificità ai massimi livelli in qualsiasi situazione.

Da giornalista del settore e buongustaio goloso, mi piace averne sempre in cucina, lo apprezzo a crudo e in cottura nelle molteplici declinazioni ed è grazie al mio lavoro degli ultimi 25 anni se ho imparato ad apprezzarlo e conoscerlo.

Infine al solo pensiero di quante ricette tipiche richiedano un buon extra vergine mi viene facile pensare che se non ci fosse tanti piatti non sarebbero gli stessi. Per fortuna c’è ed esiste chi lo produce molto bene.

**Azienda Agricola Barbera Calogero**  
Via delle Rose n 83 – Campobello di Mazara (TP)  
[Pagina Facebook](#)

### **Data di creazione**

08/06/2020

### **Autore**

fabrizio-salce